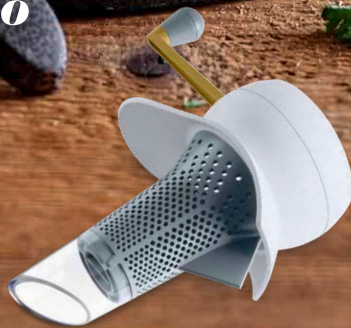


Betty Bossi



Mashed Potato Maker

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten



*No more
peeling!*

Clever ideas for clever cooks



*No more
peeling!*



Mashed Potato Maker

For making mashed potatoes

Zur Herstellung von Kartoffelpüree

Pour la préparation des purées de pommes de terre

Para preparar puré de patatas

Per la preparazione di insalate di patate

Voor het maken van aardappelpuree



EN

Mashed Potato Maker

For making mashed potatoes

Who makes the best mashed potatoes in the entire world? The new Mashed Potato Maker, of course. It makes mashed potatoes with a perfect, velvety consistency in an instant, with almost no effort at all. The best thing about it: you don't even have to peel the potatoes first! This magical kitchen gadget takes care of that too.

- Creamy mashed potatoes – from scratch – in an instant
- 2 in 1: the potatoes get peeled and mashed at the same time
- Mashed potatoes with almost no effort
- Potatoes get perfectly peeled
- The all-time favorite dish just got simpler
- Dishwasher safe

DE

Mashed Potato Maker

Zur Herstellung von Kartoffelpüree

Wer macht das beste Kartoffelpüree im ganzen Land? Der neue Mashed Potato Maker natürlich. Das Resultat hat eine perfekt sämige Konsistenz, ist blitzschnell gemacht und kostet kaum Kraft. Und das Beste am Ganzen: Die Kartoffeln brauchen im Voraus nicht mal mehr geschält werden! Das erledigt dieses zauberhafte Passiergerät quasi von selbst.

- Im Nu sämiges Kartoffelpüree
- 2 in 1: Kartoffeln werden beim Pürieren auch gleich geschält
- Pürieren mit wenig Kraftaufwand
- Schale wird optimal von der Kartoffel getrennt
- Die ideale Beilage zu vielen Gerichten
- Spülmaschinegeeignet



Mashed Potato Maker

Pour la préparation des purées de pommes de terre

Qui fait la meilleure purée de pommes de terre de tout le pays ? Le nouveau Mashed Potato Maker bien sûr. Le résultat est parfaitement onctueux et la préparation est rapide et sans effort. Encore mieux : il n'est même plus nécessaire d'éplucher les pommes de terre avant ! Cet extraordinaire presse-purée le fait quasiment tout seul.

- Une purée de pommes de terre onctueuse en un tournemain
- 2 en 1 : les pommes de terre sont épluchées pendant la réduction en purée
- Réduction en purée sans effort
- Epluchage parfait
- Accompagnement idéal pour de nombreux plats
- Compatible lave-vaisselle



Mashed Potato Maker

Para preparar puré de patatas

¿Quién hace el mejor puré de patatas del país? Naturalmente, se trata del nuevo Mashed Potato Maker. El resultado tiene una consistencia perfectamente cremosa, se hace muy rápido y sin apenas esfuerzo. Y lo mejor de todo: ¡no es necesario que las patatas estén previamente peladas! Este aparato mágico de corte lo hace casi por sí solo.

- Cremoso puré de patatas en un abrir y cerrar de ojos
- 2 en 1: Las patatas también se pelan inmediatamente al hacerlas puré
- Convierte las patatas en puré con poco esfuerzo
- La piel se separa de la patata de forma óptima
- El acompañamiento ideal para muchos platos
- Apto para lavavajillas



Mashed Potato Maker

Per la preparazione di purè di patate

Chi fa il miglior purè di patate del mondo? Il nuovo Mashed Potato Maker, ovviamente. Consente di ottenere un'ottima consistenza compatta e il purè si prepara in un batter d'occhio senza sforzi. E la chicca? Non è neanche necessario pelare le patate in anticipo! Questo magico passaverdure fa quasi tutto da solo.

- Purè di patate compatto in un batter d'occhio
- 2 in 1: nel ridurre in purea, le patate vengono contemporaneamente sbucciate
- Preparare il purè senza sforzi
- La buccia viene rimossa dalle patate alla perfezione
- Un contorno squisito ideale in moltissimi abbinamenti
- Lavabile in lavastoviglie

Mashed Potato Maker

Voor het maken van aardappelpuree

Wie maakt de beste aardappelpuree in het hele land? De nieuwe Mashed Potato Maker natuurlijk. Het resultaat is perfect romig en dat alles razendsnel en met nauwelijks kracht gemaakt. En het beste van alles: de aardappelen hoeven van tevoren zelfs niet eens meer geschild te worden! Dat gaat met behulp van deze magische passeerzeef bijna vanzelf.

- In een mum van tijd romige aardappelpuree
- 2 in 1: Aardappelen worden tijdens het pureren eveneens meteen van hun schil ontdaan
- Pureren door weinig kracht te gebruiken
- Aardappel wordt optimaal van de schil ontdaan
- Het ideale bijgerecht voor veel hoofdgerechten
- Vaatwasmachinebestendig

Step by step

1



2



3



4



EN

Prior to first use

Remove all packaging parts and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

1. Unfold the handle, attach the potato peel container and place the Mashed Potato Maker on the edge of a deep enough pot.
 2. Use a spoon to feed the still hot, quartered boiled potatoes into top of the Mashed Potato Maker.
 3. Hold the Mashed Potato Maker steady with one hand and use the other to turn the handle in a clockwise direction. Refill with potatoes.
Tip: Give the handle a quick turn forward and then backward between refilling to clear any possible blockages in the device.
 4. Scrape out the mashed potatoes with a spatula, remove the potato peel container and empty it.
-

Cleaning

1. Remove the potato peel container.
 2. Remove the butterfly screw from the bottom of the device.
 3. Pull the spiral out of the strainer funnel.
 4. Clean the Mashed Potato Maker directly after use. Do not use any scouring agents or steel wool when cleaning. All parts of the product are dishwasher safe. By hand: Clean with warm water and a mild soap. Dry the device and reassemble in the reverse order.
-

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß dem Reinigungshinweis.

Anwendung

1. Kurbel ausklappen, Kartoffelschalen-Behälter unten aufstecken und Mashed Potato Maker auf geeigneten Kochtopfrand aufsetzen.
 2. Heiße, geviertelte und gekochte Kartoffeln mit einem Löffel oben in den Mashed Potato Maker geben.
 3. Mashed Potato Maker mit einer Hand festhalten und mit der anderen die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen. Mit weiteren Kartoffeln nachfüllen.
Tipp: Kurzes Rückwärts- und Vorwärtsdrehen der Kurbel löst kleinere Verstopfungen im Gerät.
 4. Kartoffelbrei mit Schaber abstreifen, Kartoffelschalen-Behälter abnehmen und leeren.
-

Reinigung

1. Kartoffelschalen-Behälter abnehmen.
 2. Flügelschraube an Geräteunterseite abschrauben.
 3. Förderschnecke aus dem Siebtrichter herausziehen.
 4. Mashed Potato Maker direkt nach dem Gebrauch reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Stahlwolle. Alle Teile des Produktes sind spülmaschineneeignet. Von Hand: Mit warmen Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Gerät trocken und in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.
-

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Utilisation

1. Dépliez la manivelle, montez le bac à épluchures sous l'appareil et placez le Mashed Potato Maker sur le bord d'une casserole adaptée.
 2. A l'aide d'une cuillère, déposez les pommes de terre cuites chaudes coupées en quatre dans le Mashed Potato Maker.
 3. Maintenez d'une main le Mashed Potato Maker et tournez de l'autre la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre. Déposez à nouveau des pommes de terre dans l'appareil.
Conseil : Effectuez un mouvement de va-et-vient avec la manivelle pour éliminer les petits dépôts pouvant bloquer l'appareil.
 4. Raclez la purée de pomme de terre avec une maryse, retirez le bac à épluchures et videz-le.
-

Nettoyage

1. Retirez le bac à épluchures.
 2. Desserrez la vis à oreilles située sous l'appareil.
 3. Retirez la vis sans fin de la passoire.
 4. Nettoyez le Mashed Potato Maker immédiatement après utilisation. N'utilisez pas de produit abrasif ou de laine d'acier. Toutes les pièces de cet appareil passent au lave-vaisselle. À la main : nettoyer à l'eau chaude et avec un détergent doux. Essuyer l'appareil et le remonter dans l'ordre inverse.
-

Step by step

1



2



3



4



ES

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Instrucciones

1. Desplegar la manivela, poner el recipiente del pelador de patatas en la parte inferior y colocar el Mashed Potato Maker en el borde de una cazuela adecuada.
 2. Introducir las patatas hervidas, cortadas en cuartos y calientes desde arriba en el Mashed Potato Maker con una cuchara.
 3. Sujetar el Mashed Potato Maker con una mano y girar la manivela en sentido horario con la otra. Agregar más patatas.
Consejo: en caso de que el aparato esté ligeramente bloqueado, puede girar la manivela un poco hacia atrás y, a continuación, de nuevo hacia adelante.
 4. Retirar todo el puré de patatas con un rascador, extraer el recipiente con la piel de las patatas y vaciarlo.
-

Limpieza

1. Extraer el recipiente con la piel de la patata.
 2. Desenroscar el tornillo de mariposa de la parte inferior del aparato.
 3. Extraer el transportador de tornillo del embudo.
 4. Limpiar el Mashed Potato Maker inmediatamente después del uso. Para limpiar no utilice productos abrasivos ni estropajos de acero. Todas las piezas del producto son aptas para lavavajillas. A mano: lavar con agua tibia y un líquido lavavajillas suave. Secar el aparato y volver a armar siguiendo el orden inverso.
-

Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Aprire la manovella, posizionare in basso il contenitore per le bucce, quindi appoggiare il Mashed Potato Maker sul bordo di una pentola adatta per farlo aderire.
 2. Con l'aiuto di un cucchiaino riempire il Mashed Potato Maker con le patate lesse, tagliate in quarti e ancora calde.
 3. Tenere fermo il Mashed Potato Maker con una mano e con l'altra girare la manovella in senso orario. Aggiungere altre patate.
Suggerimento: Girare la manovella a scatti avanti e indietro consente di sbloccare il dispositivo da leggere ostruzioni.
 4. Raccogliere il purè con una spatola, rimuovere il contenitore per le bucce e svuotarlo.
-

Pulizia

1. Rimuovere il contenitore per le bucce.
 2. Svitare le viti ad alette nella parte inferiore dell'apparecchio.
 3. Estrarre la lama a spirale dal setaccio a imbuto.
 4. Pulire il Mashed Potato Maker subito dopo l'uso. Non utilizzare detersivi aggressivi o paglietta. Tutte le parti del prodotto sono lavabili in lavastoviglie. Se si lava a mano, pulire con acqua calda e un detersivo delicato. Lasciar asciugare l'utensile e ricomporlo seguendo l'ordine inverso.
-

Voor het eerste gebruik:

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

Gebruiksaanwijzing

1. Hendel uitklappen, aardappelschilcontainer er van onderaf insteken en de Mashed Potato Maker op de rand van een geschikte pan plaatsen.
 2. Stop de hete, gevierendeelde en gekookte aardappelen met een lepel in de Mashed Potato Maker.
 3. Houd de Mashed Potato Maker met één hand vast en draai de hendel met de andere hand met de wijzers van de klok mee. Voeg meer aardappelen toe.
Tip: Door de hendel iets naar achteren en naar voren te draaien, worden kleine verstoppingen in het apparaat verholpen.
 4. Aardappelpuree met schraper wegschrapen, aardappelschilcontainer verwijderen en legen.
-

Schoonmaken

1. Aardappelschilcontainer verwijderen.
 2. Draai de duimschroef aan de onderkant van het apparaat los.
 3. Trek de schroeftransporteur uit de zeefrechter.
 4. Maak de Mashed Potato Maker onmiddellijk na gebruik schoon. Gebruik bij het schoonmaken geen schuurmiddelen of staalwol. Alle onderdelen van het product zijn vaatwasmachinebestendig. Met de hand: Reinig met warm water en een mild afwasmiddel. Laat het apparaat drogen en zet het in omgekeerde volgorde weer in elkaar.
-



Mashed potatoes

Preparation and cooking time: approx. 30 min. | Serves 4 as side dish

1 kg **Floury potatoes**, whole, unpeeled
Salted water, simmering

50 g **Butter**
200 ml **Milk**
A pinch **Nutmeg**
½ tsp. **Salt**
 Pepper, to taste

1. Quarter the potatoes skin on and cook them in an open pot in simmering salted water for approx. 20 min. or until tender. Drain the water, then move the pot back and forth on the turned-off hob to cook off any excess moisture on the potatoes. Strain the potatoes through the Mashed Potato Maker portion by portion, as shown in the instructions (see p. 6).
 2. Cut butter into pieces and stir into the mixture. Heat up the milk and add slowly whilst stirring constantly until the desired consistency has been reached. Stir in the nutmeg and season to taste with salt and pepper.
-

Portion (¼): 289 kcal, F14 g, Carbs 34 g, E 6 g

Mashed sweet potatoes

Preparation and cooking time: approx. 30 min. | Serves 4 as side dish

1 kg Sweet potatoes
Salted water, simmering

50 g Butter
150 ml Milk
1 tbsp Maple syrup
A pinch Nutmeg
A pinch Cardamom
½ tsp. Salt
Pepper, to taste

1. Peel the sweet potatoes, cut into chunks and cook them in an open pot in simmering salted water for approx. 20 min. or until tender. Drain the water, then move the pot back and forth on the turned-off hob to cook off any excess moisture on the potatoes. Strain the potatoes through the Mashed Potato Maker portion by portion, as shown in the instructions (see p. 6).
2. Cut butter into pieces and stir into the mixture. Heat up the milk and add slowly with the maple syrup whilst stirring constantly until the desired consistency has been reached. Stir in the nutmeg and cardamom and season to taste with salt and pepper.

Serve with: Filled meatballs

Portion (¼): 323 kcal, F 14 g, Carbs 46 g, E 5 g



Red beet and mashed potatoes

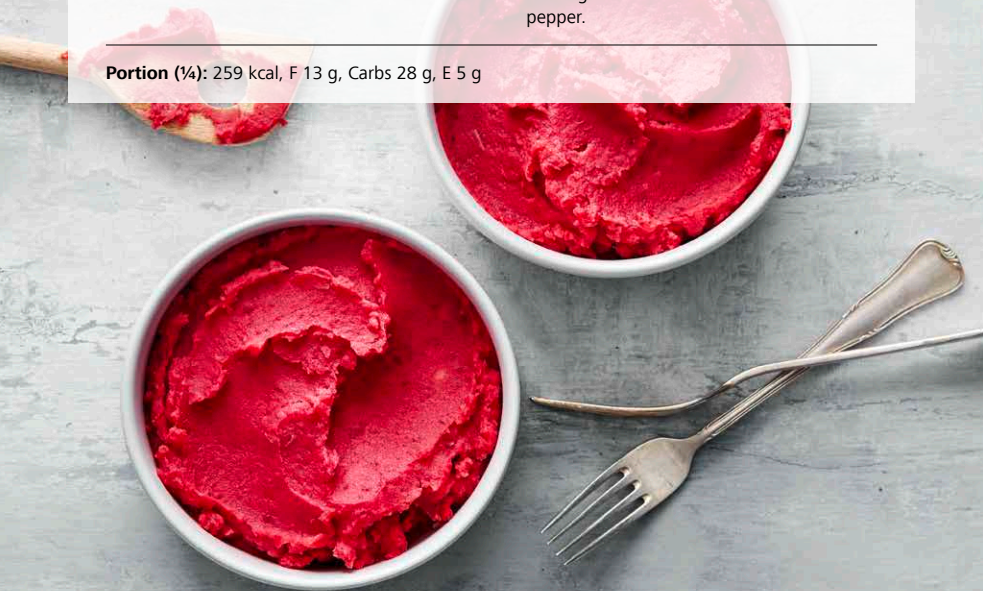
Preparation and cooking time: approx. 30 min. | Serves 4 as side dish

350 g Red beets, cooked
650 g Floury potatoes, whole, unpeeled
Salted water, simmering

50 g Butter
150 ml Milk
A pinch Nutmeg
½ tsp. Salt
Pepper, to taste

1. Peel and quarter the beets, and set aside. Quarter the unpeeled potatoes and cook in an open pot for approx. 15 min. Add beets and cook for approx. another 5 min. Drain the water, then move the pot back and forth on the turned-off hob to cook off any excess moisture on the beets and potatoes. Strain the potatoes and beetroot through the Mashed Potato Maker portion by portion, as shown in the instructions (see p. 6).
2. Cut butter into pieces and stir into the mixture. Heat up the milk and add slowly whilst stirring constantly until the desired consistency has been reached. Stir in the nutmeg and season to taste with salt and pepper.

Portion (¼): 259 kcal, F 13 g, Carbs 28 g, E 5 g





Potato and green pea mash

Preparation and cooking time: approx. 30 min. | Serves 4 as side dish

650 g **Floury potatoes**, whole, unpeeled
350 g **Green peas**
 Salted water, simmering

½ **Sprig of basil**
50 g **Butter**
150 ml **Milk**
A pinch **Nutmeg**
½ tsp. **Salt**
 Pepper, to taste

1. Quarter the unpeeled potatoes and cook in an open pot for approx. 15 min. Add the green peas and cook for approx. another 5 min. Drain off water, then move the pot back and forth on the turned-off hob to cook off any excess moisture on the potatoes and peas. Strain the potatoes and peas through the Mashed Potato Maker portion by portion, as shown in the instructions (see p. 6).
 2. Finely cut the basil. Cut the butter into pieces. Then stir basil and butter into the mixture. Heat up the milk and add slowly whilst stirring constantly until the desired consistency has been reached. Stir in the nutmeg and season to taste with salt and pepper.
-

Portion (¼): 308 kcal, F 14 g, Carbs 33 g, E 9 g

Kartoffelpüree (S. 10)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

50 g Butter
200 ml Milch
wenig Muskatnuss
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Kartoffeln samt Schale in Stücke schneiden, offen im siedendem Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln portionenweise durch den Mashed Potato Maker treiben (siehe Anleitung S. 7).
 2. Butter in Stücke schneiden, unter das Püree rühren. Milch heiß werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Muskatnuss darunter rühren, würzen.
-

Portion (¼): 289 kcal, F 14 g, Kh 34 g, E 6 g

Süßkartoffelpüree (S. 11)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
Beilage für 4 Personen

1 kg Süßkartoffeln
Salzwasser, siedend

50 g Butter
150 ml Milch
1 EL Ahornsirup
wenig Muskatnuss
wenig Kardamom
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden, offen im siedendem Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln portionenweise durch den Mashed Potato Maker treiben (siehe Anleitung S. 7).
2. Butter in Stücke schneiden, unter das Püree rühren. Milch heiß werden lassen, mit dem Ahornsirup unter Rühren nach und nach begeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Muskatnuss und Kardamom darunter rühren, würzen.

Dazu passen: gefüllte Fleischbällchen

Portion (¼): 323 kcal, F 14 g, Kh 46 g, E 5 g

Rote Beete-Kartoffelpüree (S. 12)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

Beilage für 4 Personen

350 g gekochte Rote Beete
650 g mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

50 g Butter
150 ml Milch
wenig Muskatnuss
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Rote Beete schälen, in Stücke schneiden. Kartoffeln samt Schale in Stücken schneiden offen im siedendem Salzwasser ca. 15 Min. rote Beete begeben, ca. 5 Min. fertig kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der roten Beete und Kartoffeln unter hin und her bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln und rote Beete portionenweise durch den Mashed Potato Maker treiben (siehe Anleitung S. 7).
 2. Butter in Stücke schneiden, unter das Püree rühren. Milch heiß werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Muskatnuss darunter rühren, würzen.
-

Portion (¼): 259 kcal, F 13 g, Kh 28 g, E 5 g

Kartoffel-Erbsenpüree (S. 13)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

Beilage für 4 Personen

650 g mehlig kochende Kartoffeln
350 g Erbsen
Salzwasser, siedend

½ Bund Basilikum
50 g Butter
150 ml Milch
wenig Muskatnuss
½ TL Salz
wenig Pfeffer

1. Kartoffeln samt Schale in Stücke schneiden, offen im siedendem Salzwasser ca. 15 Min. kochen. Erbsen begeben ca. 5 Min fertig kochen. Wasser abgießen, Restfeuchtigkeit der Kartoffeln und Erbsen unter hin und her bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen. Kartoffeln und Erbsen portionenweise durch den Mashed Potato Maker treiben (siehe Anleitung S. 7).
 2. Basilikum fein schneiden. Butter in Stücke schneiden, unter das Püree rühren. Milch heiß werden lassen, unter Rühren nach und nach begeben, bis er die gewünschte Konsistenz hat. Muskatnuss darunter rühren, würzen.
-

Portion (¼): 308 kcal, F 14 g, Kh 33 g, E 9 g

Purée de pommes de terre (p. 10)

Préparation : env. 30 min

Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
eau salée bouillante

50 g de beurre
200 ml de lait
un peu de noix de muscade
½ c.c. de sel
un peu de poivre

1. Coupez les pommes de terre avec la pelure en morceaux et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant env. 20 min. Égouttez, laissez évaporer l'humidité résiduelle des pommes de terre en déplaçant la casserole d'avant en arrière sur la plaque éteinte. Faites passer les pommes de terre par portions dans le Mashed Potato Maker (voir mode d'emploi p. 7).
 2. Coupez le beurre en morceaux, mélangez sous la purée. Réchauffez le lait, ajoutez-le progressivement en remuant jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mélangez la noix de muscade, assaisonnez.
-

Portion (¼) : 289 kcal, lip 14 g, glu 34 g, pro 5 g

Purée de patates douces (p. 11)

Préparation : env. 30 min

Accompagnement pour 4 personnes

1 kg de patates douces
eau salée bouillante

50 g de beurre
150 ml de lait
1 c.s. de sirop d'érable
un peu de noix de muscade
un peu de cardamome
½ c.c. de sel
un peu de poivre

1. Épluchez les patates douces, coupez-les en morceaux, faites-les bouillir dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez, laissez évaporer l'humidité résiduelle des patates en déplaçant la casserole d'avant en arrière sur la plaque éteinte. Faites passer les patates par portions dans le Mashed Potato Maker (voir mode d'emploi p. 7).
2. Coupez le beurre en morceaux, mélangez sous la purée. Réchauffez le lait, mélangez-le au sirop d'érable et ajoutez-le progressivement en remuant jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mélangez la noix de muscade et la cardamome, assaisonnez.

En accompagnement : boulettes de viande farcies

Portion (¼) : 323 kcal, lip 14 g, glu 46 g, pro 5 g

Purée de pommes de terre et de betteraves rouges (p. 12)

Préparation : env. 30 min

Accompagnement pour 4 personnes

350 g de betteraves rouges cuites
650 g de pommes de terre à chair ferme
eau salée bouillante

50 g de beurre
150 ml de lait
un peu de noix de muscade
½ c.c. de sel
un peu de poivre

1. Épluchez les betteraves rouges, coupez-les en morceaux. Coupez les pommes de terre avec la pelure en morceaux et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant env. 15 min. Ajoutez les betteraves rouges, laissez encore cuire 5 min. Égouttez, laissez évaporer l'humidité résiduelle des pommes de terre et des betteraves en déplaçant la casserole d'avant en arrière sur la plaque éteinte. Faites passer les pommes de terre et les betteraves par portions dans le Mashed Potato Maker (voir mode d'emploi p. 7).
 2. Coupez le beurre en morceaux, mélangez sous la purée. Réchauffez le lait, ajoutez-le progressivement en remuant jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mélangez la noix de muscade, assaisonnez.
-

Portion (¼) : 259 kcal, lip 13 g, glu 28 g, pro 5 g

Purée de pommes de terre et de petits pois (p. 13)

Préparation : env. 30 min

Accompagnement pour 4 personnes

650 g de pommes de terre à chair ferme
350 g de petits pois
eau salée bouillante

½ bouquet de basilic
50 g de beurre
150 ml de lait
un peu de noix de muscade
½ c.c. de sel
un peu de poivre

1. Coupez les pommes de terre avec la pelure en morceaux et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant env. 15 min. Ajoutez les petits pois et laissez cuire encore 5 min. Égouttez, laissez évaporer l'humidité résiduelle des pommes de terre et des petits pois en déplaçant la casserole d'avant en arrière sur la plaque éteinte. Faites passer les pommes de terre et les petits pois par portions dans le Mashed Potato Maker (voir mode d'emploi p. 7).
 2. Coupez finement le basilic. Coupez le beurre en morceaux, mélangez sous la purée. Réchauffez le lait, ajoutez-le progressivement en remuant jusqu'à obtenir la consistance désirée. Mélangez la noix de muscade, assaisonnez.
-

Portion (¼) : 308 kcal, lip 14 g, glu 33 g, pro 9 g

Puré de patata (p. 10)

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.

Guarnición para 4 personas

1 kg de patatas cocidas de textura harinosa
agua salada, hirviendo

50 g de mantequilla
200 ml de leche
un poco de nuez moscada
½ cucharadita de sal
un poco de pimienta

1. Cortar en trozos las patatas con su cáscara, cocer sin tapa en agua salada hirviendo durante aprox. 20 minutos hasta que estén tiernas. Escurrir el agua, dejar que se evapore la humedad restante de las patatas moviendo la sartén de un lado a otro sobre la placa desconectada. Empujar las patatas en porciones a través del Mashed Potato Maker (véase el instrucciones ver pág. 8).
 2. Cortar en trozos la mantequilla, batir en el fondo del puré. Calentar la leche, añadirla poco o poco batiéndola hasta que tenga la consistencia deseada. Batir la nuez moscada en el fondo, condimentar.
-

Porción (¼): 289 kcal, líp 14 g, glú 34 g, pro 6 g

Puré de batata (p. 11)

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.

Guarnición para 4 personas

1 kg de batatas
agua salada, hirviendo

50 g de mantequilla
150 ml de leche
1 cucharada de jarabe de arce
un poco de nuez moscada
un poco de cardamomo
½ cucharadita de sal
un poco de pimienta

1. Pelar las batatas, cocer sin tapa en agua salada hirviendo durante aprox. 20 minutos hasta que estén tiernas. Escurrir el agua, dejar que se evapore la humedad restante de las patatas moviendo la sartén de un lado a otro sobre la placa desconectada. Empujar las patatas en porciones a través del Mashed Potato Maker (véase el instrucciones ver pág. 8).
 2. Cortar en trozos la mantequilla, batir en el fondo del puré. Calentar la leche, añadirla con el jarabe de arce poco o poco batiéndola hasta que tenga la consistencia deseada. Batir la nuez moscada y el cardamomo en el fondo, condimentar.
-

Se puede servir con: bolitas de carne rellenas

Porción (¼): 323 kcal, líp 14 g, glú 46 g, pro 5 g

Puré de patata y remolacha (p. 12)

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.

Guarnición para 4 personas

350 g de remolacha cocida
650 g de patatas cocidas harinosas
agua salada, hirviendo

50 g de mantequilla
150 ml de leche
un poco de nuez moscada
½ cucharadita de sal
un poco de pimienta

1. Pelar la remolacha y cortarla en trozos. Cortar en trozos las patatas con su cáscara, cocer sin tapa en agua salada hirviendo durante aprox. 15 min., añadir la remolacha, cocer durante aprox. 5 min. hasta que esté cocida. Escurrir el agua, dejar que se evapore la humedad restante de las patatas y la remolacha moviendo la sartén de un lado a otro sobre la placa desconectada. Empujar las batatas y la remolacha en porciones a través del Mashed Potato Maker (véase el instrucciones ver pág. 8).
 2. Cortar en trozos la mantequilla, batir en el fondo del puré. Calentar la leche, añadirla poco o poco batiéndola hasta que tenga la consistencia deseada. Batir la nuez moscada en el fondo, condimentar.
-

Porción (¼): 259 kcal, líp 13 g, glú 28 g, pro 5 g

Puré de guisantes y patata (p. 13)

Preparación y elaboración: aprox. 30 min.

Guarnición para 4 personas

650 g de patatas cocidas harinosas
350 g de guisantes
agua salada, hirviendo

½ manojo de albahaca
50 g de mantequilla
150 ml de leche
un poco de nuez moscada
½ cucharadita de sal
un poco de pimienta

1. Cortar en trozos las patatas con su cáscara, cocer sin tapa en agua salada hirviendo durante aprox. 15 minutos. Añadir los guisantes y cocerlos durante aprox. 5 min. hasta que estén cocidos. Escurrir el agua, dejar que se evapore la humedad restante de las batatas y los guisantes moviendo la sartén de un lado a otro sobre la placa desconectada. Empujar las batatas y los guisantes en porciones a través del Mashed Potato Maker (véase el instrucciones ver pág. 8).
 2. Picar muy fino la albahaca. Cortar en trozos la mantequilla, batir en el fondo del puré. Calentar la leche, añadirla poco o poco batiéndola hasta que tenga la consistencia deseada. Batir la nuez moscada en el fondo, condimentar.
-

Porción (¼): 308 kcal, líp 14 g, glú 33 g, pro 9 g

Purè di patate (p. 10)

Preparazione: circa 30 min.

Contorno per 4 persone

1 kg di patate a pasta bianca
acqua salata, bollente

50 g di burro
200 ml di latte
 un pizzico di noce moscata
 ½ cucchiaino di sale
 un pizzico di pepe

1. Tagliare a pezzi le patate con la buccia e lasciarle sobbollire senza coperchio in acqua salata per circa 20 minuti. Scolare l'acqua, lasciare evaporare il liquido residuo delle patate muovendo avanti e indietro la pentola sulla piastra spenta. Passare le patate nel Mashed Potato Maker suddivise in piccole porzioni (vedi istruzioni per l'uso p. 9).
 2. Tagliare a pezzetti il burro e unirlo alla purè. Riscaldare il latte, versarlo gradualmente sulla purè continuando a mescolare finché non raggiunge la consistenza desiderata. Condire con la noce moscata.
-

Porzione (¼): 289 kcal, lip 14 g, glu 34 g, pro 6 g**Purè di patate dolci** (p. 11)

Preparazione: circa 30 min.

Contorno per 4 persone

1 kg di patate dolci
acqua salata, bollente

50 g di burro
150 ml di latte
 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
 un pizzico di noce moscata
 un pizzico di cardamomo
 ½ cucchiaino di sale
 un pizzico di pepe

1. Pelare le patate dolci e tagliarle a pezzi, lasciarle sobbollire senza coperchio in acqua salata per circa 20 minuti. Scolare l'acqua, lasciare evaporare il liquido residuo delle patate muovendo avanti e indietro la pentola sulla piastra spenta. Passare le patate nel Mashed Potato Maker suddivise in piccole porzioni (vedi istruzioni per l'uso p. 9).
 2. Tagliare a pezzetti il burro e unirlo alla purè. Riscaldare il latte, aggiungere lo sciroppo d'acero e versarlo gradualmente sulla purè continuando a mescolare finché non raggiunge la consistenza desiderata. Condire con noce moscata e cardamomo.
-

Come contorno: polpette di carne ripiene**Porzione (¼):** 323 kcal, lip 14 g, glu 46 g, pro 5 g

Purè di barbabietole rosse e patate

(p. 12)

Preparazione: circa 30 min.

Contorno per 4 persone

350 g di barbabietole rosse bollita
650 g di patate a pasta bianca
acqua salata, bollente

50 g di burro
150 ml di latte
un pizzico di noce moscata
½ cucchiaino di sale
un pizzico di pepe

1. Sbucciare le barbabietole, tagliarle a pezzi. Tagliare a pezzi le patate con la buccia e lasciarle sobbollire senza coperchio in acqua salata per circa 15 minuti, aggiungere le barbabietole e lasciar cuocere per altri 5 minuti. Scolare l'acqua, lasciare evaporare il liquido residuo delle barbabietole e delle patate muovendo avanti e indietro la pentola sulla piastra spenta. Passare le patate e le barbabietole nel Mashed Potato Maker suddivise in piccole porzioni (vedi istruzioni per l'uso p. 9).
 2. Tagliare a pezzetti il burro e unirlo alla purè. Riscaldare il latte, versarlo gradualmente continuando a mescolare finché non raggiunge la consistenza desiderata. Condire con la noce moscata.
-

Porzione (¼): 259 kcal, lip 13 g, glu 28 g, pro 5 g

Purè di patate e piselli (p. 13)

Preparazione: circa 30 min.

Contorno per 4 persone

650 g di patate a pasta bianca
350 g di piselli
acqua salata, bollente

½ mazzetto di basilico
50 g di burro
150 ml di latte
un pizzico di noce moscata
½ cucchiaino di sale
un pizzico di pepe

1. Tagliare a pezzi le patate con la buccia e lasciarle sobbollire senza coperchio in acqua salata per circa 15 minuti. Aggiungere i piselli e far cuocere per altri 5 minuti. Scolare l'acqua, lasciare evaporare il liquido residuo delle patate e dei piselli muovendo avanti e indietro la pentola sulla piastra spenta. Passare le patate e i piselli nel Mashed Potato Maker suddivisi in piccole porzioni (vedi istruzioni per l'uso p. 9).
 2. Tagliare finemente il basilico. Tagliare a pezzetti il burro e unirlo alla purè. Riscaldare il latte, versarlo gradualmente continuando a mescolare finché non raggiunge la consistenza desiderata. Condire con la noce moscata.
-

Porzione (¼): 308 kcal, lip 14 g, glu 33 g, pro 9 g

Aardappelpuree (p. 10)

Vorbereiding en bereiding: ong. 30 min.

Bijgerecht voor 4 personen

1 kg **bloemig kokende aardappelen**
zout water, kokend

50 g **boter**
200 ml **melk**
snufje **nootmuskaat**
½ tl **zout**
snufje **peper**

1. Snijd de aardappelen ongeschild in stukken, laat ong. 20 min. in kokend gezouten water koken tot ze gaar zijn. Giet het water af en laat het restwater van de aardappelen verdampen door de pot weer op het uitgeschakelde vuur te zetten en af en toe heen en weer te bewegen. Doe de aardappelen in kleine hoeveelheden in de Mashed Potato Maker (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
 2. Snijd de boter in stukjes en roer die onder de aardappelpuree. Verwarm de melk en voeg die al roerend langzaam bij de puree, tot die de gewenste consistentie heeft. Roer er de nootmuskaat onder en kruid af.
-

Portie (¼): 289 kcal, v 14 g, kh 34 g, e 6 g

Zoete aardappelpuree (p. 11)

Vorbereiding en bereiding: ong. 30 min.

Bijgerecht voor 4 personen

1 kg **zoete aardappelen**
zout water, kokend

50 g **boter**
150 ml **melk**
1 el **ahornsiroop**
snufje **nootmuskaat**
snufje **kardemom**
½ tl **zout**
snufje **peper**

1. Schil de zoete aardappelen, snijd ze in stukken en laat ong. 20 min. in kokend gezouten water koken tot ze gaar zijn. Giet het water af en laat het restwater van de aardappelen verdampen door de pot weer op het uitgeschakelde vuur te zetten en af en toe heen en weer te bewegen. Doe de aardappelen in kleine hoeveelheden in de Mashed Potato Maker (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
 2. Snijd de boter in stukjes en roer die onder de aardappelpuree. Verwarm de melk met de ahornsiroop en voeg al roerend langzaam bij de puree, tot die de gewenste consistentie heeft. Roer er de nootmuskaat onder en kruid af.
-

Daarbij past: gevulde vleesballtjes

Portie (¼): 323 kcal, v 14 g, kh 46 g, e 5 g

Rode biet-aardappelpuree (p. 12)

Vorbereiding en bereiding: ong. 30 min.

Bijgerecht voor 4 personen

350 g gekookte rode biet
650 g bloemig kokende aardappelen
zout water, kokend

50 g boter
150 ml melk
snufje nootmuskaat
½ tl zout
snufje peper

1. Schil de rode bieten en snijd ze in stukken. Snijd de aardappelen ongeschild in stukken, laat ong. 15 min. in kokend gezouten water koken en voeg dan de rode biet toe. Laat nog ong. 5 min. koken tot alles gaar is. Giet het water af en laat het restwater van de aardappelen en de rode biet verdampen door de pot weer op het uitgeschakelde vuur te zetten en af en toe heen en weer te bewegen. Doe de aardappelen en de rode bieten in kleine hoeveelheden in de Mashed Potato Maker. (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
 2. Snijd de boter in stukjes en roer die onder de aardappelpuree. Verwarm de melk en voeg die al roerend langzaam bij de puree, tot die de gewenste consistentie heeft. Roer er de nootmuskaat onder en kruid af.
-

Portie (¼): 259 kcal, v 13 g, kh 28 g, e 5 g

Aardappel-erwtenpuree (p. 13)

Vorbereiding en bereiding: ong. 30 min.

Bijgerecht voor 4 personen

650 g bloemig kokende aardappelen
350 g erwten
zout water, kokend

½ bosje basilicum
50 g boter
150 ml melk
snufje nootmuskaat
½ tl zout
snufje peper

1. Snijd de aardappelen ongeschild in stukken, laat ong. 15 min. in kokend gezouten water koken. Voeg dan de erwten toe en laat nog ong. 5 min. koken. Giet het water af en laat het restwater van de aardappelen en de erwten verdampen door de pot weer op het uitgeschakelde vuur te zetten en af en toe heen en weer te bewegen. Doe de aardappelen en de erwten in kleine hoeveelheden in de Mashed Potato Maker (zie de gebruiksaanwijzing p. 9).
 2. Snijd de basilicum fijn. Snijd de boter in stukjes en roer die onder de puree. Verwarm de melk en voeg die al roerend langzaam bij de puree, tot die de gewenste consistentie heeft. Roer er de nootmuskaat onder en kruid af.
-

Portie (¼): 308 kcal, v 14 g, kh 33 g, e 9 g